Thinking of you
Electrolux

EGG7353

DE KOCHFELD

BENUTZERINFORMATION

INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN 3
2. SICHERHEITSHINWEISE 4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG 7
4. TÄGLICHER GEBRAUCH 7
5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE 8
6. REINIGUNG UND PFLEGE 9
7. FEHLERSUCHE 10
8. MONTAGE 12
9. TECHNISCHE DATEN 14

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Electrolux Gerät entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem eine jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation steht. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:

Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.electrolux.com

Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.electrolux.com/productregistration

Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Warnungs-/ Sicherheitshinweise.

 Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

⚠ **WARNUNG!**
Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.

2. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät ist für folgende Märkte geeignet: DE

2.1 Montage

⚠ **WARNUNG!**
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

Elektrischer Anschluss

⚠ **WARNUNG!**
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.

- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Kabel zugentlasten.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

Gas-Anschluss

- Die Gasanschlüsse müssen von einer Fachkraft ausgeführt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Luft um das Gerät zirkulieren kann.
- Informationen über die Gasversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät darf nicht an eine Absaugablage für Verbrennungsprodukte angeschlossen werden. Das Gerät muss gemäß der aktuell geltenden Montagebestimmungen angeschlossen werden. Halten Sie die Bestimmungen hinsichtlich der Belüftung ein.

2.2 Gebrauch

WARNUNG!
Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.

WARNUNG!
Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.

- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten wie Essig, Zitronensaft oder kalklösende Reinigungsmittel mit dem Kochfeld in Berührung kommen. Diese könnten matte Flecken verursachen.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze frei sind.
- Verwenden Sie nur standfestes Kochgeschirr mit der richtigen Form und einem Durchmesser, der größer als der der Brenner ist. Die Glasplatte (falls vorhanden) kann überhitzen und zerspringen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf schnell von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Heizkreise. Es darf nicht über die Ränder der Kochfläche herausragen.
- Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Zubehör.
- Setzen Sie keinen Wärmeverteiler auf den Brenner.

2.3 Reinigung und Pflege

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie die Brenner nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

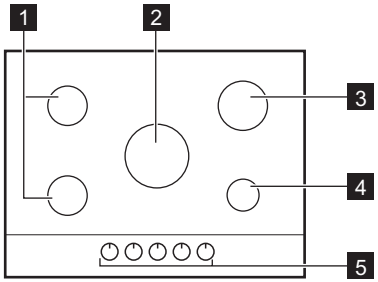
2.4 Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur korrekten Entsorgung des Gerätes wenden Sie sich an Ihre kommunale Behörde.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.
- Drücken Sie die äußeren Gasrohre flach.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Kochfeldanordnung



1 Normalbrenner
2 Dreikronen-Brenner
3 Starkbrenner
4 Hilfsbrenner
5 Einstellknöpfe

3.2 Einstellknöpfe

Symbol	Beschreibung
●	Keine Gaszufuhr / Gerät ausgeschaltet
✲ 🔥	Zündstellung / maximale Gaszufuhr
🔥	Minimale Gaszufuhr

4. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

4.1 Zünden des Brenners

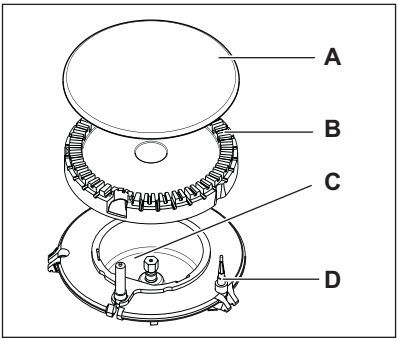
WARNUNG!
Seien Sie bei der Verwendung von offenem Feuer in der Küche besonders vorsichtig. Der Hersteller übernimmt bei Missachtung der Sicherheitsbestimmungen beim Umgang mit offenem Feuer keinerlei Haftung.

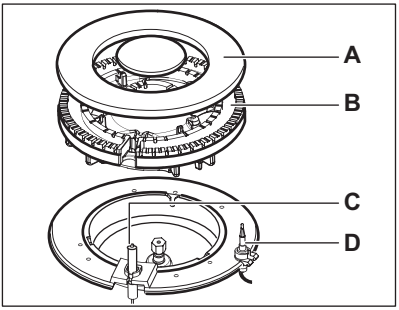
Brenner stets vor dem Aufsetzen von Kochgeschirr zünden.

So zünden Sie den Brenner:

1. Drücken Sie den Einstellknopf vollständig ein und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe (✲ 🔥).
2. Halten Sie den Einstellknopf zur Erwärmung des Thermoelements ca. 5 Sekunden lang gedrückt. Andernfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.
3. Stellen Sie die Flamme ein, sobald sie ruhig brennt.

Falls sich der Brenner nach einigen Versuchen nicht zünden lässt, überprüfen Sie, ob die Brennerkrone und der zugehörige Brennerdeckel korrekt sitzen.





A) Brennerdeckel
B) Brennerkrone
C) Zündkerze
D) Thermoelement

WARNUNG!
Halten Sie den Knopf nicht länger als 15 Sekunden gedrückt. Sollte der Brenner nach 15 Sekunden nicht zünden, lassen Sie den Knopf los, und drehen Sie ihn in die Aus-Position. Warten Sie dann mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

Wenn kein Strom zur Verfügung steht, können Sie den Brenner auch ohne Strom zünden. Bringen Sie eine Flamme in die Nähe des Brenners, drücken Sie den entsprechenden Schalter nach unten, und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf höchste Stufe.

Sollte der Brenner zufällig ausgehen, drehen Sie den Knopf in die Aus-Position und versuchen ihn nach einer Minute erneut zu zünden.

Nach dem Einschalten der Stromversorgung, nach der Installation oder nach einem Stromausfall wird der Funkengenerator möglicherweise automatisch eingeschaltet. Das ist normal.

4.2 Abschalten des Brenners

Drehen Sie zum Abschalten des Brenners den Knopf zum Symbol ● .

WARNUNG!
Bevor Sie das Kochgeschirr vom Brenner nehmen, drehen Sie die Flamme herunter oder drehen Sie sie ganz ab.

5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

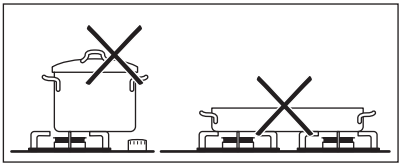
5.1 Energieeinsparungen

- Verschließen Sie die Pfannen, wenn möglich, immer mit einem Deckel.
- Drehen Sie, sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt, die Flamme so weit zurück, dass die Flüssigkeit nur leicht köchelt.

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der der Größe der Brenner entspricht.

Brenner	Durchmesser des Kochgeschirrs
Dreikronen-Brenner	180 - 260 mm
Starkbrenner	180 - 260 mm
Vorderer Normalbrenner	120 - 180 mm
Hinterer Normalbrenner	120 - 220 mm
Hilfsbrenner	80 - 180 mm

WARNUNG!
Achten Sie darauf, dass die Topfböden nicht die Einstellknöpfe berühren. Befinden sich die Einstellknöpfe unter den Topfböden, werden sie durch die Flamme erhitzt. Kochen Sie nicht mit einem Kochgeschirrteil auf zwei Brennern gleichzeitig.



WARNUNG!
Achten Sie darauf, dass die Topfgriffe nicht über den vorderen Rand des Kochfelds hinausragen. Stellen Sie zur Reduzierung des Gasverbrauchs und im Interesse einer größeren Stabilität die Töpfe mittig auf die Kochzonen.

Stellen Sie keine beschädigten Töpfe oder solche, die nicht standfest sind, auf die Kochzonen, um ein Verschütten und Verletzungen zu vermeiden.

WARNUNG!
Verwenden Sie keinen Wärmeverteiler.

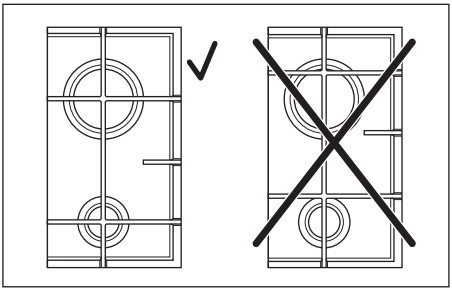
6. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

WARNUNG!
Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen.

Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

- Sie können die Topfträger entfernen, um das Kochfeld leichter zu reinigen.
- Reinigen Sie die emaillierten Teile, den Brennerdeckel und die Brennerkrone mit warmen Seifenwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Reinigen Sie Edelstahlteile mit Wasser und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch trocken.
- Die Topfträger **sind nicht** spülmaschinenfest. Sie müssen **von Hand** gereinigt werden.
- Falls Sie die Topfträger von Hand spülen, seien Sie beim Abtrocknen vorsichtig, da durch das Emaillieren gelegentlich raue Kanten entstehen können. Entfernen Sie ggf. hartnäckige Flecken mit einer Reinigungspaste.
- Achten Sie darauf, die Topfträger nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß aufzusetzen.
- Damit die Brenner korrekt arbeiten, stellen Sie sicher, dass sich die Arme der Topfträger in der Mitte des Brenners befinden.



- **Seien Sie beim Wiederaufsetzen der Topfträger vorsichtig, um Beschädigungen der Oberseite der Kochstelle zu vermeiden.**

Wischen Sie das Gerät nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

Entfernen von Verunreinigungen:

1. – **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel.
   – **Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen**, bevor Sie Folgendes entfernen: Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer, metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

Edelstahl kann anlaufen, wenn es zu stark erhitzt wird. Verwenden Sie zum Kochen keine Topfsteine, Römertöpfe oder Gusseisenplatten.

6.1 Reinigen der Zündkerzen

Diese Funktion erfolgt über eine Keramikzündkerze mit Metallelektrode. Halten Sie zur Vermeidung von Zündschwierigkeiten diese Bauteile immer sauber; kontrollieren Sie außerdem, ob die Düsen der Brennerkrone verstopft sind.

6.2 Regelmäßige Wartung

Lassen Sie regelmäßig vom lokalen Kundendienst den Zustand des Gasversorgungsrohrs und, falls installiert, die Funktionstüchtigkeit des Druckreglers überprüfen.

7. FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Keine Funken beim Betätigen der elektrischen Zündung.	• Es gibt keine elektrische Stromversorgung.	• Vergewissern Sie sich, dass das Gerät und die Stromversorgung eingeschaltet sind. • Überprüfen Sie die Sicherung. Wenn die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
	• Brennerdeckel und Brennerkrone sitzen nicht richtig.	• Stellen Sie sicher, dass Brennerdeckel und Brennerkrone richtig sitzen.
Die Gasflamme erlischt sofort nach dem Entzünden.	• Das Thermoelement ist nicht ausreichend erwärmt.	• Halten Sie den Knopf nach dem Entzünden ca. 5 Sekunden lang gedrückt.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Gasbrenner brennt ungleichmäßig.	• Speisereste an der Brennerkrone.	• Kontrollieren Sie, dass die Düse nicht blockiert und die Brennerkrone nicht durch Speisereste zugesetzt ist.

Wenn ein Problem vorliegt, versuchen Sie zunächst, die Ursache des Problems herauszufinden und das Problem selbst zu beheben. Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Kundendienst.

Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben oder es nicht von einer autorisierten Fachkraft angeschlossen wurde, kann auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr anfallen.

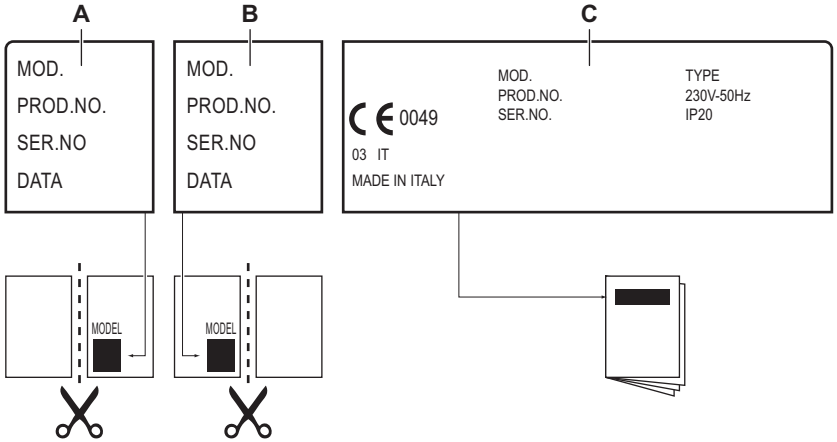
Halten Sie folgende Angaben bereit, damit Ihr Anliegen schnell und ordnungsgemäß bearbeitet werden kann. Die erforderlichen Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

- Modell .....
- Produktnummer (PNC) .....
- Seriennummer (S.N.) .....

Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile. Diese sind beim Kundendienst und autorisierten Ersatzteilhändlern erhältlich.

7.1 Im Zubehörbeutel mitgelieferte Aufkleber

Bringen Sie die Aufkleber, wie unten gezeigt, an:



A) Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und verschicken Sie diesen Teil (falls vorhanden)

B) Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und behalten Sie diesen Teil (falls vorhanden)

C) Kleben Sie ihn auf die Gebrauchsanleitung

8. MONTAGE

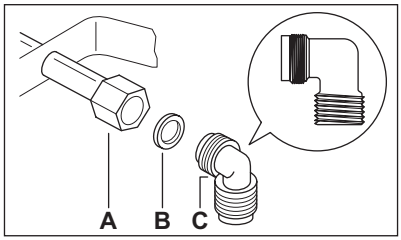
WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

WARNUNG!
Die in nachstehender Anleitung beschriebenen Montage-, Anschluss- und Wartungsarbeiten müssen von Fachpersonal unter Beachtung der geltenden Bestimmungen und eventuell lokalen Verordnungen ausgeführt werden.

8.1 Gasanschluss

Je nach geltenden Bestimmungen kann der Anschluss fest oder durch Verwendung eines flexiblen Edelstahlrohrs erfolgen. Bei Verwendung flexibler Metallrohre muss darauf geachtet werden, dass sie nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen oder eingeklemmt werden können. Wenn das Kochfeld mit einem Backofen installiert wird, muss ebenfalls vorsichtig vorgegangen werden.

Achten Sie darauf, dass der Gasdruck des Geräts den empfohlenen Werten entspricht. Das verstellbare Anschlussstück wird an dem Gasanschluss mit einer G 1/2" Gewindemutter befestigt. Verschrauben Sie die Teile ohne Kraftanwendung, bringen Sie das Anschlussstück in die benötigte Richtung und schrauben Sie alle Teile fest.



A) Schaftende mit Mutter
B) Beilagscheibe
C) Rohrbogen

Anschluss mit flexiblem, nichtmetallischem Rohr:

Wenn der Anschluss über den gesamten Bereich hinweg leicht geprüft werden kann, können Sie ein flexibles Rohr verwenden. Befestigen Sie das flexible Rohr fest mit Rohrschellen.
Flüssiggas: Verwenden Sie die Gummi-Rohrbefestigung. Verwenden Sie grundsätzlich die Dichtung. Fahren Sie dann mit dem Gasanschluss fort. Das flexible Rohr kann verwendet werden, wenn:

- es höchstens 1500 mm lang ist,
- es nirgendwo gedrosselt wird,
- es weder unter Zug steht noch verdreht ist,
- es keine scharfen Kanten oder Ecken berührt,
- es leicht geprüft und sein Zustand festgestellt werden kann.

Zur Erhaltung muss das flexible Rohr auf Folgendes geprüft werden:

- Risse, Schnitte, Brandspuren - an beiden Enden und über die volle Länge,
- Materialverhärtung und ausreichende Flexibilität,
- Korrosion der Rohrschellen,
- Ablauf des Verfallsdatums.

Wenn Defekte sichtbar sind, das Rohr nicht reparieren, sondern austauschen.

Überprüfen Sie nach der Installation, ob alle Anschlussstücke dicht sind. Verwenden Sie hierfür eine Seifenlösung und **auf keinen Fall eine Flamme**!

8.2 Austauschen der Düsen

1. Nehmen Sie die Topfträger ab.
2. Nehmen Sie Brennerdeckel und Brennerkronen ab.
3. Entfernen Sie die Düsen mit einem Steckschlüssel 7 und ersetzen Sie sie durch für die verwendete Gasart geeignete Düsen (siehe Tabelle im Abschnitt „Technische Daten“).
4. Bringen Sie die Teile wieder an (führen Sie dazu die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus).

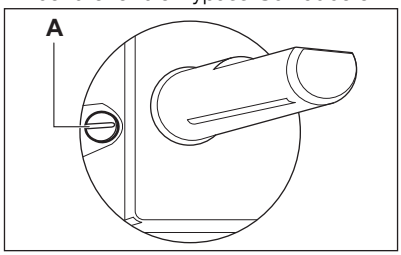
5. Ersetzen Sie das Typenschild (in der Nähe der Gasversorgungsleitung) durch das Typenschild für die neue Gasart. Das Typenschild ist im Beipack des Geräts enthalten.

Wenn der Gasdruck der Gasversorgung schwankt oder nicht dem erforderlichen Druckwert entspricht, muss ein geeigneter Druckregler im Gaszufuhrrohr montiert werden.

8.3 Einstellen der niedrigsten Stufe

So stellen Sie die niedrigste Stufe der Brenner ein:

1. Zünden Sie den Brenner.
2. Drehen Sie den Knopf auf die kleinste Flamme.
3. Ziehen Sie den Einstellknopf ab.
4. Stellen Sie mit einem kleinen Schraubendreher die Bypass-Schraube ein.



A) Bypass-Schraube

- Wenn Sie von Erdgas G20 (20 mbar) zu Flüssiggas wechseln, ziehen Sie die Bypass-Schraube bis zum Anschlag an.
- Wenn Sie von Flüssiggas zu Erdgas G20 20 mbar wechseln, drehen Sie die Bypass-Schraube ca. 1/4 Umdrehung (1/2 Umdrehung für den Dreikronen-Brenner) zurück.

WARNUNG!
Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf schnell von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen.

8.4 Elektrischer Anschluss

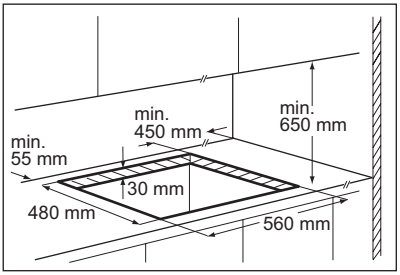
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz in Ihrer Region mit den auf dem Typenschild angegebenen Anschlusswerten übereinstimmen.
- Das Gerät wird mit einem Netzkabel mit Stecker geliefert.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät mit einem Verlängerungskabel, Adapter oder an eine Mehrfachsteckdose angeschlossen wird. Stellen Sie sicher, dass die Masseverbindung den Normen und Vorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht heißer als 90 °C werden.

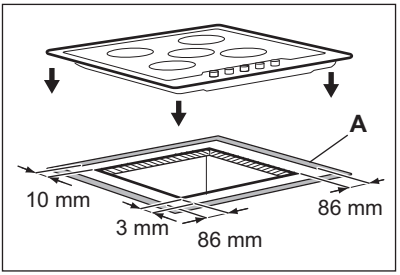
Schließen Sie den blauen Nullleiter an die mit „N“ gekennzeichnete Klemme an. Schließen Sie das braune (oder schwarze) Phasenkabel an die mit „L“ gekennzeichnete Klemme an. Lassen Sie das Phasenkabel stets angeschlossen.

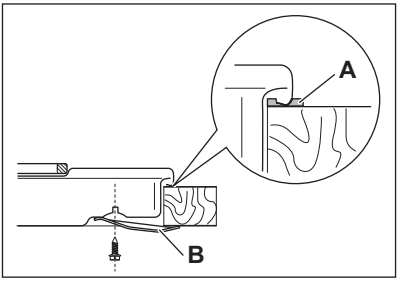
8.5 Ersetzen des Netzkabels

Ersetzen Sie das Netzkabel ausschließlich durch eines vom Typ H05V2V2-F T90 o. ä. Vergewissern Sie sich, dass der Kabelquerschnitt für die Spannung und Arbeitstemperatur geeignet ist. Der gelb-grüne Erdleiter muss ca. 2 cm länger als der braune (bzw. schwarze) Phasenleiter sein.

8.6 Montage







A) Mitgelieferte Dichtung

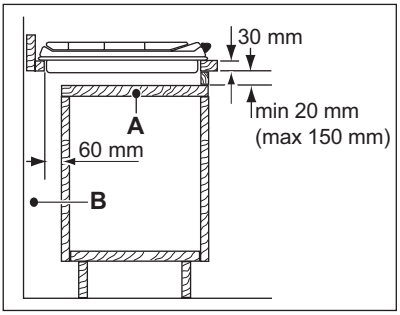
B) Mitgelieferte Halterungen

VORSICHT!
Montieren Sie das Gerät nur in einer flachen Arbeitsplatte.

8.7 Einbaumöglichkeiten

Unterbaumöbel mit Tür

Die unter dem Kochfeld eingebaute Platte muss sich leicht entfernen lassen und einen einfachen Zugang im Fall einer notwendigen Reparatur ermöglichen.

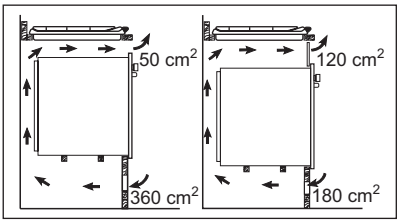


A) Entfernbare Platte

B) Raum für Anschlüsse

Unterbaumöbel mit Backofen

Die Abmessungen der Kochfeldaussparung müssen den Angaben entsprechen, und die Unterbaumöbel müssen mit Lüftungsschlitzen versehen werden, um eine ständige Luftzufuhr zu gewährleisten. Kochfeld und Backofen müssen aus Sicherheitsgründen über separate elektrische Anschlüsse verfügen. Der Backofen muss sich leicht aus dem Unterbauschrank entfernen lassen.



9. TECHNISCHE DATEN

Abmessungen des Kochfelds

Breite:	744 mm
Länge:	510 mm

Abmessungen der Kochfeldaussparung

Breite:	560 mm
Länge:	480 mm

Heizleistung

Dreikronen-Brenner:	4.0 kW
Starkbrenner:	3.0 kW

Normalbrenner:	2.0 kW
Hilfsbrenner:	1.0 kW
GESAMTLEISTUNG:	G20 (2E) 20 mbar = 12 kW G30/G31 (3B/P) 50/50 mbar = 865 g/Std.
Netzanschluss:	230 V ~, 50 Hz
Kategorie:	II2E3B/P
Gasanschluss:	R 1/2"
Gasversorgung:	G20 (2E) 20 mbar
Geräteklasse:	3

Bypass-Durchmesser

Brenner	Ø Bypass in 1/100 mm	Brenner	Ø Bypass in 1/100 mm
Hilfsbrenner	23	Starkbrenner	38
Normalbrenner	28	Dreikronen-Brenner	45

Gasbrenner ERDGAS G20 20 mbar

TYP	NORMALLEISTUNG kW	Inj. 1/100 mm
Hilfsbrenner	1.0	70
Normalbrenner	2.0	96
Starkbrenner	3.0	119
Dreikronen-Brenner	4.0	146

Gasbrenner LPG-Flüssiggas G30/G31, 50/50 mbar

TYP	NORMALLEISTUNG kW	Inj. 1/100 mm	g/Std.
Hilfsbrenner	1.0	43	73
Normalbrenner	2.0	60	145
Starkbrenner	2.9	079	211
Dreikronen-Brenner	4.0	92	291

10. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol ⍰ nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.electrolux.com/shop

397299701-A-442012

CE